

Circuits de proximité

PLANETE APPRO / Des producteurs présents sur le territoire de la communauté de communes des Vallons du Lyonnais se sont regroupés pour la commercialisation de leur produits. Ils fournissent notamment des restaurants scolaires, dont la MFR de Sainte Consorce.

PLANETE APPRO

La restauration collective en approche

Retrouvez toutes les vidéos sur notre compte Facebook et le jour du Salon sur le stand A12.

Lundi 27 mars. Il est 10 h quand Mickaël Alonzi, agriculteur à Messimy, prépare son terrain pour la future plantation de salades. Sous les serres installées à proximité de l'exploitation, des salades déjà plantées depuis plusieurs jours poursuivent tout doucement, mais sûrement, leur développement. Des radis, prêts à être cueillis, mais aussi des fraises complètent la gamme très variée de Mickaël Alonzi qui cultive également des pommes et des céréales. Cette diversification de la production, le jeune arboriculteur et maraîcher l'a entamée depuis la reprise de l'exploitation familiale en 2009. « Mes parents étaient spécialisés en arboriculture et commercialisaient leurs produits à la coopérative Sicol. Après mon installation, au fil des années, j'ai développé les circuits de proximité à travers les ventes à la ferme et des distributions via Internet, ainsi qu'à des restaurants scolaires et des restaurants d'entreprise. J'ai réduit mes volumes de production et diversifier ma gamme afin de pouvoir gérer la commercialisation. C'était aussi une volonté de répondre à un public, friand d'une consommation locale », informe-t-il.



Pascal Bruchon et Cédric Perrier, respectivement directeur et responsable de la restauration à la MFR de Sainte Consorce.



Mickaël Alonzi a diversifié la production de l'exploitation familiale depuis qu'il l'a reprise en 2009.

Pour ses débouchés, Mickaël Alonzi s'est associé avec d'autres producteurs, grâce à l'initiative de la communauté de communes des Vallons du Lyonnais (CCVL). À partir de 2009, la CCVL a travaillé à la valorisation des produits locaux et au développement des circuits courts de commercialisation. Elle a notamment accompagné des agriculteurs et des consommateurs dans la création d'une association de vente de paniers de produits locaux, « Les Paniers des Vallons ». Elle a également participé au développement de l'approvisionnement des restaurations collectives publiques et privées du territoire en produits agricoles locaux. « L'association a été créée en 2010 suite à de nombreuses réunions de travail organisées entre les agriculteurs intéressés par le projet et la CCVL. Désormais, nous sommes plusieurs producteurs à fournir en fruits, légumes, viandes et produits laitiers des restaurants scolaires du territoire », se félicite le producteur.

La MFR de Sainte Consorce, un exemple

La maison familiale rurale (MFR) de Sainte Consorce est l'un des établissements scolaires à s'approvisionner auprès de l'association. Créée en 1963, la MFR est spécialisée dans les métiers de l'aménagement du paysage. Elle accueille 140 élèves environ, âgés de 14 à 21 ans, qui suivent

des formations en alternance, de la 4^e au Bac professionnel. « Notre établissement s'est inscrit dans une démarche de développement durable. Nous avons une approche globale environnementale, que ce soit pour la technique d'entretien des espaces verts, sans pesticide, ou lors des thématiques abordées avec les jeunes pour la préservation de la planète. De manière à être cohérents avec notre approche environnementale, nous avons pris 17 engagements pour la planète. Dans ce cadre-là, un des engagements consiste à favoriser les circuits de proximité pour l'approvisionnement de produits pour la restauration de nos élèves. Les repas étant confectionnés ici, de ce fait, nous avons décidé de travailler avec des producteurs locaux, en partenariat donc avec les Paniers des Vallons », explique Pascal Bruchon, directeur de la MFR. Chaque semaine, l'établissement passe une commande à l'association qui transmet en amont une liste hebdomadaire des produits disponibles. « Notre chef de cuisine valide ensuite les produits dont il a besoin pour les repas de la semaine suivante. L'association centralise la commande et nous la livre », complète le directeur. Cédric Perrier, responsable de la restauration, gère à la fois les menus, la gestion des stocks et la conception des plats chauds et froids. « Jusqu'à présent, nous

commandons nos produits par l'intermédiaire de grossistes. Dorénavant, nous essayons de cuisiner au maximum avec des produits frais et de qualité, d'où notre volonté de développer un partenariat avec les producteurs locaux. Pour l'instant, nous commandons uniquement des fruits et légumes. Nous envisageons d'intégrer à cette démarche des produits laitiers, yaourts et fromages notamment, ainsi que de la viande », annonce le responsable de la restauration. Son directeur a également la volonté de développer encore l'approvisionnement local, « à condition de limiter le nombre d'interlocuteurs. Ainsi, nous pourrions généraliser les commandes avec d'autres produits ». C'est justement l'intérêt de Planète appro, le premier Salon des circuits de proximité, qui se tiendra dimanche 2 et lundi 3 avril au carreau des producteurs, à Corbas. Un Salon auquel participera Mickaël Alonzi, en tant que visiteur. « Ce Salon apportera des informations sur des initiatives mises en place dans la région. Les agriculteurs ont aussi besoin de se rencontrer afin d'échanger sur leur travail mais aussi leur commercialisation. C'est très intéressant et valorisant pour le milieu agricole », affirme-t-il. ■

David Duvernay

GRAINE D'EMPLOIS / Retrouvez le guichet unique à Planète appro

S'engager dans une démarche de vente en circuit de proximité nécessite parfois un complément de main d'œuvre, temporaire ou permanent. Graine d'emplois sera présente à Planète appro (stand A28) les 2 et 3 avril, l'occasion de rencontrer nos juristes en droit du travail et nos chargées de recrutement, pour :

- avoir les bonnes informations en matière de salariat et la solution d'embauche adaptée à votre projet,
- être accompagné dans vos démarches de recrutement, quelle que soit la forme d'emploi (saisonnier, emploi partagé, permanent...),
- trouver des solutions pour simplifier ou déléguer vos démarches d'emploi.

✓ Graine d'emplois vous accompagne tout au long de l'année dans vos démarches d'emploi, au 04 78 19 61 50.

ISOLATION / HYGIÈNE
depuis plus de 20 ANS

NOS SOLUTIONS pour aménager vous-même votre laboratoire

Murs...
Plafonds...
Parois...
Chambres chaudes

« Portes frigorifiques »
« Portes de service »

KIT

• **Panneaux sandwich** 30 à 100 mm
• Plaques de PVC
• Accessoires de pose
• Lanières souples

• Cornière à visser
• Panneau plafond autoporteur
• Colège angle à clipser
• Lanière à clipser
• Plinthe à lèvres souples
• U de sol

MAINE AGROTEC
www.maine-agrotec.fr
Tél. 02 43 03 18 03 / Fax 02 43 03 69 36

VOTRE LABORATOIRE «Clés en mains»

Electricité
Structure isotherme
Plomberie-Chauffage
Equipements professionnels
Installations frigorifiques

De l'étude à la réalisation...

GROUPE CCONFORT - WWW.CCONFORT.NET
69850 Saint-Martin-en-Haut
04 78 19 10 48 - contact@ccconfort.fr

Venez nous rencontrer au Salon Planète Appro